PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2007

Les médaillés du Concours Général Agricole

Découpes de Volailles

Date d'édition : 23/07/2007

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

DÉCOUPES DE VOLAILLES

CUISSES DE POULETS

Cuisses de Poulets label rouge

Sté les Volailles du Périgord

Le Croquant (jaune)

La Cave
24120 Terrasson Lavilledieu
05 53 51 72 30
05 53 50 16 29
info@volailles-du-perigord.com

Arrivé Auvergne SAS

Les Fermiers d'Auvergne

ZI Le Coquet
BP 24
03260 Saint Germain des Fossés
04 70 58 42 00
04 70 58 42 49
anne-claire.morel@arrive.fr
www.maitrecoq.fr

SAS Doux Frais - Ets de Sérent

Le Janzé

ZI la Croix Ballais
56460 Serent
02 97 73 21 00
02 97 75 99 93
aline.jegou@doux.com
www.doux.com

Cuisses de Poulets biologiques

Bodin - La Volaille Biologique (Groupe Gastronome)

Le Picoreur (noir)

Les Terres Douces - BP 54
85210 Hermine
02 51 97 89 90
02 51 27 36 68
bodin.bio@gastronome.fr
www.volaille-bio.com

Cuisses de Poulets certifiées

Gastronome Distribution (Groupe Gastronome)

Gastronome Gourmand (jaune)

Zone Industrielle de l'Hermitage
44154 Ancenis
02 51 14 23 26
02 51 14 25 65
communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr

Cuisses de Poulets standards

Ets Secoué SA

Vicomte

ZAC le Tertre
BP 1
53420 Chailland
02 43 01 24 60
02 43 02 62 06
contact@secoue.fr
www.secoue.fr

FILETS DE POULETS

Filets de Poulets label rouge

Gastronome Distribution (Groupe Gastronome)

Ancenis (jaune)

Zone Industrielle de l'Hermitage
44154 Ancenis
02 51 14 23 26
02 51 14 25 65
communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr

SAS Doux Frais - Ets de Sérent

Le Janzé

ZI la Croix Ballais
56460 Serent
02 97 73 21 00
02 97 75 99 93
aline.jegou@doux.com
www.doux.com

Fermiers de Challans Vendée

Challans

Allée de la Jariette
BP 533
85300 Challans
02 51 49 78 16
02 51 93 14 56
volaillesdechallans@wanadoo.fr
www.volaillesdechallans.com

Gastronome Distribution (Groupe Gastronome)

Ancenis (blanc)

Zone Industrielle de l'Hermitage
44154 Ancenis
02 51 14 23 26
02 51 14 25 65
communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr

Filets de Poulets biologiques

Etablissements Bodin et Fils (Groupe Gastronome)

Douce France (jaune)

Les Terres Douces
BP 154
85210 Sainte-Hermine
02 51 97 89 90
02 51 27 36 88
communication@gastronome.fr

Filets de Poulets certifiés

Gastronome Distribution (Groupe Gastronome)

Gastronome Gourmand (blanc)

Zone Industrielle de l'Hermitage
44154 Ancenis
02 51 14 23 26
02 51 14 25 65
communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr

Gastronome Distribution (Groupe Gastronome)

Gastronome Gourmand (jaune)

Zone Industrielle de l'Hermitage
44154 Ancenis
02 51 14 23 26
02 51 14 25 65
communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr

Filets de Poulets standards

Ets Secoué SA

Vicomte

ZAC le Tertre
BP 1
53420 Chailland
02 43 01 24 60
02 43 02 62 06
contact@secoue.fr
www.secoue.fr

MAGRETS DE CANARD

Magrets de Canards label rouge

Foie Gras Dominique Laborde

Route de Caoubet
40250 Maylis
05 58 97 77 74
05 58 97 77 44

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Produits divers

DÉCOUPES DE VOLAILLES

MAGRETS DE CANARD

Magrets de Canard standards

Les Fermiers Occitans

Le Clos du Canard

Rue de Melou
81100 Castres
05 63 59 07 53
05 63 72 14 75
info@fermiers-occitans.com
www.fermiers-occitans.com

Coudray Ozbolt Frédéric

Donzy le Pré
58220 Donzy
03 86 39 47 65
03 86 39 37 19
coudray-ozbolt@wanadoo.fr

Ferme de Pleinefage - SCEA Tribier

Pleinefage
24590 Paulin
05 53 28 81 88
05 53 59 42 97
pleinefage@free.fr
www.pleinefage.com

La Quercynoise

Maistres Occitans

Route de Figeac
46500 Gramat
05 65 10 15 15
05 65 10 15 28
infos@laquercynoise.com
www.laquercynoise.com

Magrets de Canard séchés tranchés

Le Canard chez Degert

Le Canard chez Degert

650 chemin de Mondenx
40180 Clermont
05 58 55 33 04
05 58 55 33 05

SA Etablissement Paris

Paris

Route de Dax
40360 Pomarez
05 58 89 31 20
05 58 89 39 30
sa.paris@wanadoo.fr
www.maison-paris.fr

Magrets de Canard séchés non tranchés

Les Fleurons de Samatan

Fleurons de Samatan

Route de Cazaux-Saves
32130 Samatan
05 62 62 33 17
05 62 62 44 85
info@fleuronsdesamatan.com
www.fleuronsdesamatan.com

Magrets de Canard fumés tranchés

SA Etablissement Paris

Paris

Route de Dax
40360 Pomarez
05 58 89 31 20
05 58 89 39 30
sa.paris@wanadoo.fr
www.maison-paris.fr

Feyel-Artzner

Feyel

Rue Jean-Pierre Clause
BP 10021
67012 Strasbourg cedex
03 88 19 20 00
03 88 19 20 01
phoudebert@feyel-artzner.com

Magrets de Canard fumés non tranchés

Le Manoir Alexandre SAS

Le Manoir Alexandre

Village Artisanal la Bouysse
12500 Espalion
05 65 48 05 01
05 65 48 37 37
contact@manoir-alexandre.fr
www.manoir-alexandre.fr

EARL Lou Castagnes

L'embucaïre

Loyle "L'Embucaïre"
82350 Albias
05 63 31 15 90
05 63 31 16 80

FILETS DE CANARD

Filets de Canards standards

Gastronome Nueil

Douce France

ZI le Proulin
79250 Nueil les Aubiers
05 49 65 40 32
05 49 65 48 15
communication@gastronome.fr

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*